

(19) BUNDESREPUBLIK

DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENTAMT

(12) Gebrauchsmuster

(10) DE 295 16 517 U 1

(51) Int. Cl. 6:

B 65 D 65/42

A 22 C 13/00

6

DE 295 16 517 U 1

(11) Aktenzeichen: 295 16 517.0
(22) Anmeldetag: 19. 10. 95
(47) Eintragungstag: 4. 1. 96
(43) Bekanntmachung im Patentblatt: 15. 2. 96

(73) Inhaber:

Zimbo Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co KG,
44805 Bochum, DE

(74) Vertreter:

Schneiders, Behrendt & Partner Rechts- und
Patentanwälte, 44787 Bochum

(54) Gewürz- oder Kräuterhülle für Lebensmittel

DE 295 16 517 U 1

19.10.95

Akte zmbb0289.003
Zeichen AC/pe
17.10.1995

Gewürz- oder Kräuterhülle für Lebensmittel

- 5 Die Neuerung betrifft eine Gewürz- oder Kräuterhülle für Lebensmittel, insbesondere eine Wursthülle, bestehend aus einem flächigen Trägermaterial aus Gewebe, Vlies oder Folie, welches an der Innenseite mit einer Gelantineschicht beschichtet ist, in die Gewürze oder Kräuter eingebettet sind.

Nach dem Stande der Technik ist es bekannt, Gewürz- oder Kräuterhüllen für Wurst, Pökelwaren, Käse oder dergleichen dadurch herzustellen, daß das Lebensmittel mit einer dünnen Gelantineschicht überzogen wird und danach in den Gewürzen oder Kräutern gewälzt wird. Dieses Beschichtungsverfahren hat den Nachteil, daß die Gewürze oder Kräuter nur unvollkommen mit dem Lebensmittel verbunden werden und zur Unzeit abfallen, zum Beispiel auf dem Transportweg oder beim Aufschneiden auf der Schneidemaschine.

- 20 Zur Vereinfachung und Verbesserung der Anbringung von Gewürz- oder Kräuterhüllen auf Lebensmitteln ist es nach dem Stande der Technik weiterhin bekannt, geeignete flächige Trägermaterialien aus Gewebe, Vlies, Folien oder dergleichen mit einer verhältnismäßig fest anhaftenden Gelantinebeschichtung zu versehen, in die die Gewürze oder

295165 17

19.10.95

Kräuter eingebettet sind. Aus dem derart vorbereiteten Trägermaterial werden sodann Hüllen für das Lebensmittel hergestellt, beispielsweise Wursthüllen, die an ihrer Innenseite die mit Gewürzen oder Kräutern gefüllte 5 Gelantineschicht aufweisen. In diese Hüllen werden die Lebensmittel sodann - gegebenenfalls unter leichtem Überdruck - eingefüllt. Dabei verbindet sich die zwischen dem Trägermaterial und dem Lebensmittel befindliche, mit Gewürzen oder Kräutern gefüllte Gelantineschicht 10 verhältnismäßig fest mit dem Lebensmittel und bleibt auch fest an dem Lebensmittel haften, wenn das Trägermaterial entfernt wird. Das Anhaften der Gelantineschicht kann gegebenenfalls noch dadurch gefördert werden, daß das Lebensmittel nach dem Einbringen in die mit Gelantine 15 beschichtete Hülle erwärmt wird.

Bei der Verwendung dieser Lebensmittel beim Wurst- und Schinkenverkaufspersonal an der Bedienungstheke oder gegebenenfalls Endverbraucher wird das Trägermaterial natürlich so spät wie möglich, das heißt also erst kurz vor 20 dem Aufschneiden, entfernt, um die mit Gewürzen oder Kräutern gefüllte Gelantineschicht so wenig wie möglich zu beschädigen.

Ein Nachteil der zuletzt beschriebenen Gewürz- oder Kräuterhüllen für Lebensmittel besteht darin, daß man dem 25 Lebensmittel bis zur Entfernung des Trägermaterials von außen nicht ansehen kann, daß sie mit einer Gewürz- oder Kräuterhülle versehen sind beziehungsweise welche Gewürze oder Kräuter die Beschichtung enthält. Es ist deshalb Aufgabe der Erfindung, die Gewürz- und Kräuterhülle der 30 eingangs genannten Art dahingehend weiterzubilden, daß man dem Lebensmittel schon vor Entfernung des Trägermaterials von außen anmerken kann, daß eine Gewürz- oder Kräuterhülle vorhanden ist und welcher Art die Hülle ist.

295165 17

19.10.95

Zur Lösung dieser Aufgabe schlägt die Neuerung ausgehend von der Gewürz- oder Kräuterhülle der eingangs genannten Art vor, daß das Trägermaterial auf der Außenseite mit einer die in der Gelantineschicht eingebetteten Gewürze
5 oder Kräuter abbildenden Farbbeschichtung versehen ist.

Die Gewürz- oder Kräuterhülle nach der Neuerung hat den Vorteil, daß man schon vor Entfernen des Trägermaterials erkennen kann, daß das innenliegende Lebensmittel mit einer Gewürz- oder Kräuterhülle versehen ist und welcher Art
10 diese Gewürz- oder Kräuterhülle ist. Das mit der Gewürz- oder Kräuterhülle gemäß der Neuerung versehene Lebensmittel hat also vor und nach der Entfernung des Trägermaterials das gleiche äußere Erscheinungsbild, so daß zum Beispiel in Verkaufsräumen die Kunden die Art der Umhüllung schon
15 erkennen können, bevor das Trägermaterial, welches auch zum Schutz der Gewürz- oder Kräuterhülle dient, entfernt wird.
Das Verkaufspersonal hinter der Wurst- und Schinkenbedienungstheke erhält damit eine Orientierungshilfe über die Identität des Produktes. Auf
20 diese Weise bewirkt die Neuerung eine erhebliche Arbeitserleichterung.

Nach einem alternativen Vorschlag zur Lösung des oben diskutierten Problems kann gegebenenfalls das Trägermaterial auch durchsichtig oder zumindest
25 durchscheinend ausgebildet sein, so daß man durch das Trägermaterial hindurch die in der Gelantineschicht gebundenen Gewürze oder Kräuter wahrnehmen kann.

Um die mit der Gewürz- oder Kräuterhülle nach der Neuerung umhüllten Lebensmittel auch nach der Umhüllung behandeln zu
30 können, sind sowohl das Trägermaterial als auch die Farbbeschichtung flüssigkeits-, gas- und rauchdurchlässig sowie kochfest. Hierdurch ist es möglich, zum Beispiel

205165 17

19.10.95

Wurst oder Pökelwaren, die mit der Gewürz- oder Kräuterhülle nach der Neuerung versehen sind, auf herkömmliche Art nachzubehandeln, zum Beispiel durch Trocknen, Räuchern, Kochen oder Erhitzen etc. Durch die 5 zuletzt genannte Maßnahme behält das Lebensmittel trotz der außenliegenden Schicht aus Trägermaterial den typischen Geruch und Geschmack des Lebensmittels, der meistens durch die Art der Nachbehandlung, zum Beispiel Räuchern, beeinflußt ist.

10 Schließlich kann gemäß der Neuerung das Trägermaterial so dünn ausgebildet sein, daß sich die räumliche Struktur der in der Gelatineschicht eingebetteten Gewürze oder Kräuter in der äußeren Oberfläche des Trägermaterials abbildet. Hierdurch wird sichergestellt, daß man die in der 15 Gelatineschicht befindlichen Gewürze und Kräuter, zum Beispiel grobe Pfefferkörner, auch von außen ertasten kann, bevor das Trägermaterial entfernt wird. Bei einem mit der Gewürzhülle gemäß der Neuerung beschichteten Lebensmittel ist die Gewürz- oder Kräuterschicht - obwohl sie auf der 20 Innenseite des Trägermaterials angeordnet ist - also durch verschiedene Sinne, nämlich den Gesichtssinn, den Geruchssinn und den Tastsinn, festzustellen, ohne daß das über der mit Gewürzen oder Kräutern beladene Gelatineschicht befindliche Trägermaterial entfernt werden müßte.

Ein Ausführungsbeispiel der Neuerung wird im folgenden anhand der Zeichnung näher erläutert. Es zeigen:

30

Fig.1 einen Querschnitt durch eine mit der Gewürz- oder Kräuterhülle gemäß der Neuerung versehenen Wurst;

295165 17

19.10.95

Fig. 2 eine Seitenansicht der in Fig. 1 dargestellten Wurst.

In der Zeichnung ist das Lebensmittel in Form einer Wurst mit dem Bezugszeichen 1 bezeichnet.

5 Die Wurst 1 ist von einer Gewürz- oder Kräuterhülle umgeben, die aus flächigem Trägermaterial 2, beispielsweise aus Gewebe, Vlies oder Folie, sowie aus einer an der Innenseite des Trägermaterials 2 befindlichen Gelantineschicht 3 besteht, in die Gewürze oder Kräuter
10 eingebettet sind. Diese Gelantineschicht 3 ist zunächst bei der Herstellung der Gewürz- oder Kräuterhülle nur mit dem Trägermaterial verbunden, verbindet sich aber nach dem Einfüllen des Lebensmittels 1 in die Gewürz- oder Kräuterhülle verhältnismäßig fest mit dem Lebensmittel, so
15 daß das Trägermaterial 1 abgeschält werden kann und die Gelantineschicht auf dem Lebensmittel, das heißt hier also der Wurst 1, haften bleibt.

Nach der Neuerung ist das Trägermaterial auf der Außenseite mit einer die in der Gelantineschicht 3 eingebetteten
20 Gewürze oder Kräuter abbildenden Farbbebeschichtung 4 versehen. Alternativ hierzu kann das Trägermaterial 2 auch durchscheinend oder durchsichtig ausgebildet sein, so daß man die Gewürze oder Kräuter durch das Trägermaterial 2 hindurch von außen wahrnehmen kann. In beiden Fällen kann
25 man also vor Entfernung des Trägermaterials 2 feststellen, ob das innenliegende Lebensmittel mit einer Beschichtung aus Gewürzen oder Kräutern versehen ist und welcher Art diese Beschichtung ist.

Sowohl das Trägermaterial 2 als auch die Farbbebeschichtung 4
30 sind flüssigkeits-, gas- und rauchdurchlässig sowie kochfest. Schließlich ist zweckmäßig das Trägermaterial 2

295165 17

19.10.95

so dünn ausgebildet, daß sich die räumlichen Strukturen der
in der Gelantineschicht 3 eingebetteten Gewürze oder
Kräuter in der äußeren Oberfläche des Trägermaterials 2
abbildet. Hierdurch erhält das von außen sichtbare
5 Trägermaterial 2 zusätzlich die Struktur der Gewürz- oder
Kräuterbeschichtung. Somit ist die Kräuterbeschichtung von
außen durch den Gesichtssinn, den Geruchssinn und den
Tastsinn feststellbar, ohne körperlich an der Außenseite
10 des Trägermaterials 2 vorhanden zu sein. Infolge dessen ist
die Gewürzbeschichtung zum Beispiel im Verkaufsraum
sichtbar, riechbar und fühlbar, ohne daß sie abfallen oder
beschädigt werden könnte.

Das Trägermaterial 2 ist zweckmäßig in an sich bekannter
Weise mit geeigneten Aufreißnähten 5 versehen, die es
15 ermöglichen, das Trägermaterial unmittelbar vor dem
Aufschneiden des Lebensmittels von der innenliegenden,
Gelantine-gebundenen Gewürzsicht abzuziehen.

19.10.95

Schutzansprüche

1. Gewürz- oder Kräuterhülle für Lebensmittel, insbesondere Wursthülle, bestehend aus einem flächigen Trägermaterial (2) aus Gewebe, Vlies oder Folie, welches an
5 der Innenseite mit einer Gelantineschicht (3) beschichtet ist, in die Gewürze oder Kräuter eingebettet sind,
dadurch gekennzeichnet, daß das Trägermaterial (2) auf der Außenseite mit einer die
in der Gelantineschicht (3) eingebetteten Gewürze oder
10 Kräuter abbildenden Farbbeschichtung (4) versehen ist.

2. Gewürz- oder Kräuterhülle für Lebensmittel, insbesondere Wursthülle, bestehend aus einem flächigen Trägermaterial (2) aus Gewebe, Vlies oder Folie, welches an der Innenseite mit einer Gelantineschicht (3) beschichtet ist, in die Gewürze oder Kräuter eingebettet sind, dadurch
15 gekennzeichnet, daß das Trägermaterial (2) durchsichtig oder zumindest durchscheinend ausgebildet ist.

3. Gewürz- oder Kräuterhülle nach den Ansprüchen 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß sowohl das
20 Trägermaterial (2) als auch die Farbbeschichtung (4) flüssigkeits-, gas- und rauchdurchlässig sowie kochfest sind.

4. Gewürz- oder Kräuterhülle nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß das Trägermaterial (2) so dünn ausgebildet ist, daß sich die räumliche Struktur der in der Gelantineschicht (3) eingebetteten Gewürze oder Kräuter in der äußeren Oberfläche des Trägermaterials (2) abbildet.

295165 17

19-10-95

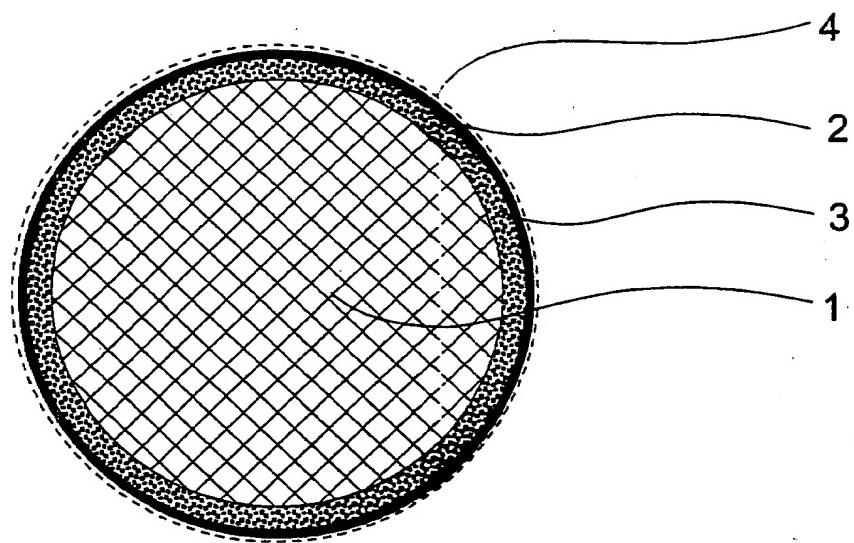
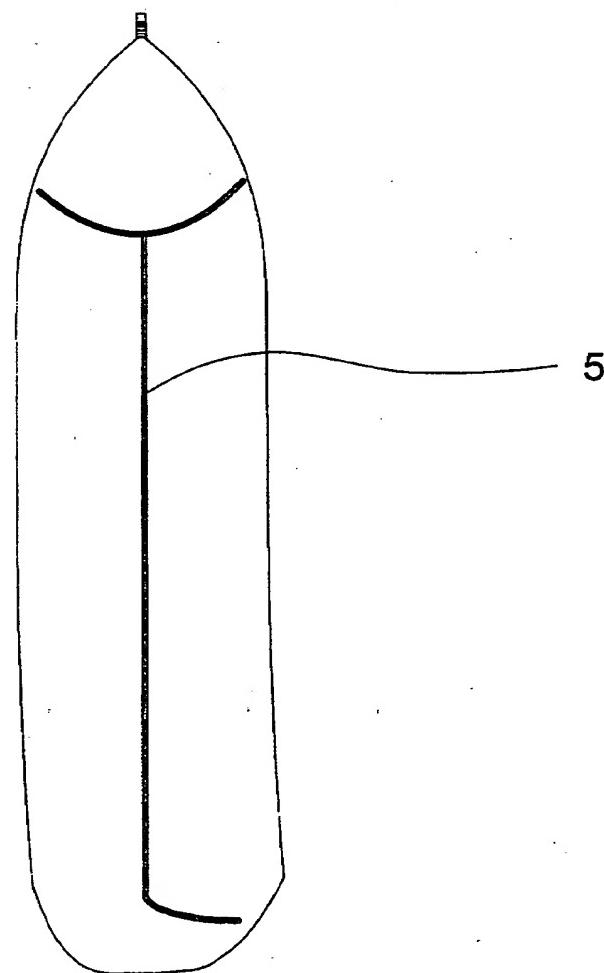


Fig. 1



29 Fig 4 5 17